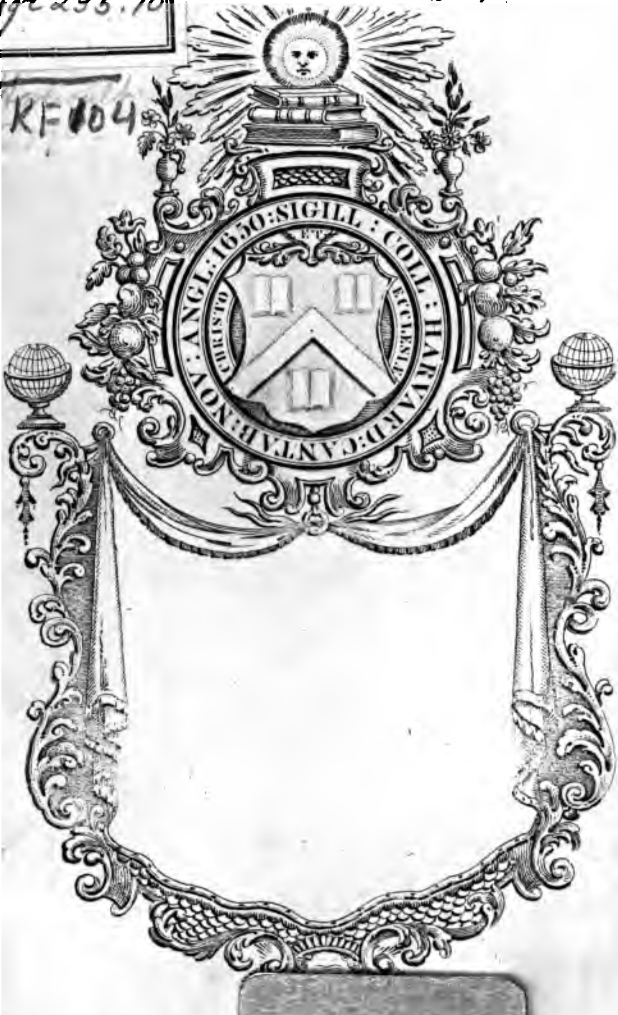

SIGILL : COLL : HARVARD : CANTAB : NOV : ANGL : 1650
CHRISTO ET ECCLESIAE

HISTOIRE DU RAPPROCHEMENT DES VÉGÉTAUX.

HISTOIRE
DU RAPPROCHEMENT
DES VÉGÉTAUX,

PAR M. DE CAYLUS,

ANCIEN INSPECTEUR DES PÉPINIÈRES ROYALES
ET DES HARAS DU ROI.

A PARIS,

CHEZ N. L. ACHAINTRE, LIBRAIRE,
Quai Malaquais, n°. 1.

1806.

AVANT-PROPOS.

L'ART du rapprochement des végétaux est beaucoup plus ancien qu'on ne le croit. Eliam, voyageur du neuvième siècle, dit que les peuples d'Ombrie calcinaient les roseaux pour en obtenir des sels; qu'ils faisaient en outre, à l'époque de l'automne, de grands amas de feuilles qu'ils étendaient dans de larges fosses, pour fertiliser leurs terres et leurs vergers; et qu'ils unissaient les branches de certains arbres avec d'autres, pour se procurer des fruits plus agréables, plus volumineux, et des arbres beaucoup plus gros. Il ajoute qu'ils avaient donné à cette opération le nom de mariage des plantes.

Thornille de Londres, dans ses Relations sur la Haute et Basse Egypte, édition de 1563, dit positivement qu'il ne faut point attribuer à la fertilité de son sol le volume extraordinaire de quelques végétaux; qu'ils n'en sont redevables qu'au génie industrieux des anciens prêtres, qui avaient trouvé le moyen, en unissant les espèces les unes avec les autres, par le moyen des branches, de leur procurer plus de volume et plus de hauteur. Il ajoute de plus, que ce genre d'industrie est absolument inconnu aux naturels actuels de ces contrées, et que dans toute l'Egypte on trouverait à peine un cent de ces arbres ainsi disposés.

En parlant de Thèbes, il dit qu'à très-peu de distance d'un ancien temple, il avait descendu dans une espèce de grotte assez bien conservée, qu'il soupçonna avoir dû servir de sépulture, et qu'au dessus de la porte il avait trouvé un cadre en bois de couleur rouge très-vif; et il pense que cette pièce avait été placée pour contenir une inscription, à en juger par la forme qu'on lui avait donnée, et par ses différens reliefs; et que, malgré la dureté de ce bois, il était parvenu à se convaincre que la couleur se prolongeait dans toute son épaisseur. Il dit que ce fait n'est point extraordinaire, et que l'on rencontre dans beaucoup d'endroits de l'Egypte, d'anciens meubles

en bois de différentes couleurs, toutes naturelles, qui ne sont que le résultat de l'alliance de certains végétaux avec d'autres.

J'ai demeuré sept ans dans ce pays, je l'ai parcouru plusieurs fois, je n'ai trouvé nulle part aucune trace de cette ancienne industrie; les espèces que l'on employait à cet usage ont apparemment disparu, faute de culture. J'ai vu, à la vérité, entre les mains des Arabes, des crosses de carabines, des arçons de selles faits avec des bois de couleur; plusieurs sont rouges, d'autres de couleur lie-de-vin, d'autres d'un jaune-citron. Les Arabes conviennent, sans exception, que ces bois sont très-anciens; et d'après la tradition orale du pays, car il n'y en a pas

cette précaution devient inutile. Cependant, si l'on veut donner à certaines espèces une couleur étrangère à leur aubier, il faut qu'ils le soient. Si l'on voulait donner à un bois quelconque une couleur jaune, il faudrait forcément qu'il fût écussonné, et que l'on prît l'écusson sur un arbre qui portât des fleurs jaunes, tel que l'ébénier; mais dans ce cas, il ne portera plus de graine.

Mais le rapprochement se fait autrement que sur les arbres fruitiers; la couleur de ces arbres à fleurs, tels que les acacias à fleur rose, ébéniers, arbres de la Judée, se concentre dans l'aubier. Ainsi, si l'on veut procurer à un aubier quelconque une couleur rose, on greffera le pupille avec

une branche à fleurs de couleur rose, et on en fera autant sur le nourricier, et on greffera sur des sujets dont l'aubier est très-blanc. Je ne crains pas d'avancer que cette découverte, et celles faites sur le mûrier et le noyer, peuvent être regardées comme une des plus importantes du siècle.

Je prie mes lecteurs d'être intimement persuadés que je n'écris point pour me procurer des ressources, comme le font journellement des écrivains intrigans, ni pour mettre en avant des systèmes : j'indique, comme on va le voir, les lieux où j'ai opéré. Je fais plus, je désigne également les noms des personnes qui ont paru dans les temps desirer que je fisse quelques essais chez elles;

et à l'appui de ces autorités, je cite le gouvernement lui-même, puisque j'étais employé par lui.

Je m'empresse de payer à la mémoire de M. Berthier, alors intendant de Paris, le juste tribut d'éloges et de reconnaissance que je lui dois; car, après la mort de M. de Montbeillard, prévoyant les dépenses dans lesquelles une pareille entreprise allait m'entraîner, et le terrain immense qu'elle exigeait, je m'adressai à lui, sur le refus des ministres: ce généreux magistrat m'accorda sur-le-champ un terrain qui ne convint pas à beaucoup près : enfin il consentit que je fisse sur ses propres domaines, et à ses frais, tous les essais que je jugerais convenables : par suite ils

furent faits au compte du roi.

Les expériences ou plantations faites chez plusieurs particuliers et seigneurs, subsistent encore ; j'en parlerai dans le cours de cet ouvrage : celles faites sur le terrain du roi et sur celui de M. de Sauvigny, ont été entièrement détruites par les brigands.

Il en est de même de toutes espèces de fruits : par le rapprochement, ils deviennent plus volumineux ; la chair a plus de finesse, et une eau sucrée plus savoureuse ; et à l'extérieur, on change à volonté la couleur de la peau, qui de terne, grise ou vert pâle, devient aurore, rouge, tigrée, marbrée, veinée, suivant les soins que l'on aura pris pour procurer à ces fruits ces différentes nuances.

C'est par de sages combinaisons qu'on parvient à donner à des poires, notamment, le goût d'orange ; et d'une manière si sensible, que l'on croirait manger ce fruit.

L'art du rapprochement est applicable aux arbres forestiers : en très-peu de temps on parvient à doubler leur volume ordinaire, et leur hauteur tient du prodige.

Ce nouveau procédé est de la plus haute importance pour la marine : le gouvernement ne manquera pas de

l'apprécier et de lui donner l'extension convenable, parce que lui seul en peut retirer des produits importans.

Je conviens cependant que beaucoup d'espèces ne se lient point les unes avec les autres; mais il semble que le rapprochement ait été inventé pour quelques-uns, tels que les platanes, les différens érables, les sycomores, le noyer, le mûrier et différens arbres à fruits sauvages. Dans l'Orient, on emploie une partie de ces bois pour la mâture, le radoubs et la garniture : on préfère même ces espèces aux chênes, et on n'en emploie pas d'autres.

Je ne doute nullement que des propriétaires intelligens ne s'empressent de faire sur leurs terrains de nouveaux essais : ils seront bientôt convaincus de l'importance de cette découverte. On en jugera par ce que je vais rapporter, lorsque je traiterai cet article.

Plusieurs fleurs se prêtent aussi au rapprochement : l'œillet et les violettes sont de ce nombre. On obtient par ce moyen des couleurs et des variétés étrangères à ces espèces ; et cette opération se fait sur des racines, comme dessus certaines tiges, par la voie de la greffe en fente.

J'ai, pour opérer, suivi absolument la marche de la nature. J'avais remarqué dans quelques forêts plusieurs rapprochemens accidentels : j'ai été pleinement convaincu qu'ils contribuaient, au-delà de ce que l'on peut se le persuader, à l'accroissement prodigieux de certains arbres.

J'ai essayé d'abord sur des pommiers, ensuite sur des poiriers, des pruniers, enfin sur des pêchers; mais cette opération sur ces derniers, présente de grands inconvéniens, en ce que souvent ils se chargent d'une glu et d'une gomme rousse très-compacte, qui leur est très-contraire : de là le

chancre, et la mort infaillible du sujet, à quoi il est difficile de parer, parce qu'il faudrait journellement abattre cette gomme et cette glu ; et il est impossible, quelque attention que l'on apporte, de ne pas enlever l'écorce ; souvent même on y est obligé. La sève alors ne pouvant plus monter librement, se répercute dans les racines ; et comme elle ne trouve point dans les grandes sécheresses, les moyens de s'étendre, il s'ensuit que l'arbre périt par suite de la mutilation qu'il a subie : car de tous nos arbres fruitiers, le pêcher est celui dont la sève doit être moins contrariée. C'est d'abord à cet accident qu'il faut imputer la perte de ces arbres, attribuée assez mal-à-propos aux pépiniéristes, et quelquefois aussi à l'ignorance des propriétaires, qui, lors de la plantation, ne donnent point assez d'étendue à leurs fosses.

C'est après un grand nombre d'es-

sais, aussi infructueux les uns que les autres, que je suis parvenu à les conserver, en prenant la précaution d'ouvrir l'écorce, depuis le bas de l'arbre jusqu'au haut, avec la pointe de la serpette; mais il faut avoir l'attention de n'opérer qu'à l'époque où la sève se met en mouvement, c'est-à-dire au mois de février; et l'année suivante, on fait la même opération sur le côté opposé.

Le pêcher, par cette raison, ne peut se rapprocher d'un autre pêcher; mais on peut le lier avec d'autres espèces, qui, pourvues d'une sève moins épaisse, plus fluide, liquéfient la sienne. Il résulte de cette opération que cet arbre y gagne infiniment, ainsi que celui avec lequel on le rapproche : car il est aisé de concevoir que quand la sève n'agit point librement, il ne peut que souffrir de son alliance avec l'autre.

J'ai d'abord trouvé avec peine le moyen de le rapprocher de deux autres

espèces; avec le prunier d'une part, et la vigne de l'autre, avec lesquels pourtant il se lie si facilement, que l'on serait tenté de croire qu'ils ont été formés les uns pour les autres.

L'expérience m'a encore appris que l'on pouvait lier une espèce avec une autre; c'est ainsi que j'ai souvent rapproché le pépin avec le noyau : la vigne en fournit une preuve évidente, comme on va le voir.

J'ai fait, ce que l'on aura peine à croire, des rapprochemens singuliers : j'ai lié la vigne avec le sureau rouge; également avec le platane du Levant et de Virginie; et le pêcher avec le sureau rouge; mais aussi les fruits, par une conséquence naturelle, étaient exécrables et monstrueux; la pêche, notamment, avait acquis le double de son volume ordinaire.

Pour satisfaire les amateurs, nous allons donner ici quelques préceptes généraux, à l'aide desquels on pourra

sans crainte faire soi-même les essais que l'on jugera convenables.

Art. 1. Pour faire le rapprochement d'un arbre avec un autre, il faut nécessairement qu'il soit placé près de lui.

Art. 2. Avant de s'occuper de ce soin, on doit être bien persuadé que le sujet qui fournit, ou la couleur, ou le suc, ou le bouquet, n'est jamais aussi vigoureux que l'autre, puisqu'il lui sacrifie une partie de la substance qu'il tire de la terre; il faut par conséquent, dans certains terrains, surveiller ces nourriciers, en garnir les pieds de fumier, pour que le pupille devienne plus fort, ainsi que ses fruits. On ne saurait croire combien le pupille tire de substance de son nourricier : des physiciens célèbres ont pensé que l'attraction exerçait alors, avec une activité inconcevable, sa puissance sur le nourricier. J'ai été forcé, dans nombre de circonstances, de faire arroser ces sujets, et j'ai remarqué que les fumiers

n'étaient pas toujours suffisans pour les entretenir; aussi étais-je obligé de les arroser avec des eaux lessivielles de savon, et souvent avec des eaux salpêtrées.

Art. 3. Le fruit du nourricier, quelque soin que l'on prenne de lui, n'est jamais aussi gros, aussi abondant et aussi savoureux que dans son état naturel; ce qui vient à l'appui de ce que j'ai déjà dit; l'autre, au contraire, rapporte considérablement.

Art. 4. A cause de la disposition naturelle de la sève à se porter plus facilement, et en plus grande quantité, dans de certains temps, du bas en haut, que du haut en bas, à raison de l'impulsion qu'elle reçoit, et à laquelle elle se prête, il faut que la tête du sujet que l'on emploie pour améliorer l'autre, soit arrêtée très-près de terre, pour que la branche que l'on destine à la réunion, parte, comme nous venons de le dire, de cette di-

rection, pour alimenter l'autre et pour améliorer le fruit.

Art. 5. Il faut, autant que faire se pourra, disposer les arbres en quenouilles ou en espaliers; car j'ai remarqué que ceux que l'on mettait en plein vent s'épuisaient en peu de temps. Les arbres, dans cette position, se chargent d'une trop grande quantité de bois et de fruits, au-delà de ce qu'ils en peuvent porter.

Art. 6. On ne peut donner au nourricier plus de deux arbres à alimenter; et dans bien des cas, comme nous l'expliquerons, un seul lui suffit. Pour les arbres forestiers, on n'a point à craindre que les nourriciers s'épuisent comme ceux des arbres fruitiers: ils n'exigent que les soins préliminaires, qui consistent à les entourer de bonne terre et à les placer dans de larges fosses; encore ces soins ne sont nécessaires qu'autant qu'il s'agirait d'opérer comme pour les bois de couleur.

Art. 7. Il faut, lorsqu'on voudra rapprocher des arbres pour en faire des sujets d'étude, ou pour son utilité, faire de grandes fosses; jeter dedans des feuilles, si on le peut, et les laisser se consommer : c'est l'affaire d'une année. De tous les engrais, c'est celui qui convient le mieux à tous les arbres indistinctement ; faute de feuilles, on emploiera le fumier de vache, de préférence à celui de cheval et de mouton. Dans tous les cas, on ne l'emploiera et on ne le jettera dans les fosses, que lorsqu'il sera entièrement consommé.

Art. 8. Au printemps, on placera dans la fosse ou le pepin ou le noyau; on arrosera fréquemment et abondamment dans les sécheresses, afin que les racines s'étendent ; l'année suivante, on écussonnera l'un et l'autre sujets, si les branches montantes sont en état de recevoir l'écusson.

En prenant les précautions que je

viens d'indiquer, on peut être assuré d'être aussi avancé que si l'on tirait les sujets de la pépinière : j'en ai fait l'expérience. Les arbres venus de semences implantées dans de larges fosses entourées d'une d'excellente terre végétale, se ressentent toute leur vie de ces précautions, et, d'après mes procédés, fournissent des fruits en moins de quatre ans, tandis que les autres sont souvent sept à huit ans sans en donner. On ne peut d'ailleurs porter trop loin l'attention pour des arbres dont on veut tirer parti, dont on veut jouir, et sur-tout dans ces cas-ci.

Art. 9. Il faut que la branche du nourricier, qui sert à faire le rapprochement, soit moins forte que celle de la tige sur laquelle elle doit être placée, afin que la sève ait plus de moyens pour faire le recouvrement; il ne faut cependant pas qu'elle soit trop faible, car la reprise serait douteuse : il faut, pour opérer avec sû-

reté, attendre la troisième année. Les rapprochemens faits au printemps, si l'on s'y prend bien, sont immanquables; ceux du mois d'août sont moins sûrs; mais, avec de l'attention et de l'intelligence, on peut être assuré de son opération

Art. 10. Lorsqu'il s'agira de rapprocher les sujets, on fera une incision de trois pouces de hauteur sur la partie latérale du pupille; on saisira d'une main la branche du nourricier; on en abattra l'extrémité; on la parera; on la fera entrer, en la comprimant légèrement : l'incision devra être faite de manière que les deux écorces se rapportent bien, et que la jonction soit exacte; alors on couvrira avec de la filasse; on serrera fortement pour que la branche nourricière ne puisse se retirer, et on placera un tuteur, tant pour contenir, que pour assurer l'opération.

Je préviens qu'il ne faut employer que des branches dont le bois soit par-

faitement mûr; autrement la reprise n'aurait pas lieu.

J'ai dit plus haut qu'il fallait que le nourricier fût placé près de l'arbre sur lequel on veut opérer; mais j'ai oublié d'ajouter qu'il fallait bien se garder de faire le rapprochement sur la face antérieure ou postérieure de l'arbre, mais toujours sur la partie latérale: il faut que l'incision ait au moins trois pouces de hauteur; on aura soin, à fur et mesure que les branches du pupille s'étendront, de les retourner sur elles-mêmes, en les tordant d'un tour seulement, moyen immanquable pour se procurer une plus grande quantité de branches à fruit. L'abbé Chabot, la Quintinie et l'abbé Rosier recommandent, avec raison, le tordement modéré des branches, et le retour sur elles-mêmes. Je l'ai pratiqué: je m'en suis toujours parfaitement bien trouvé.

CHAPITRE II.

Du rapprochement des Pommiers.

1re. *Expér.* Laissez filer deux branches d'un pommier de calville, que vous tirerez de deux nourriciers que vous aurez plantés l'un à droite, l'autre à gauche de votre pommier de reinette; appliquez ces branches sur la tige de votre pommier de reinette. D'après le volume des branches nourricières que vous aurez aplaties et parées, vous ferez une incision dans la tige montante sur les faces latérales de votre pupille : ayez soin que la jonction se fasse exactement; donnez trois pouces de prolongement à l'incision; liez avec de la filasse; placez un tuteur sur chaque face.

Votre fruit sera d'un bon tiers plus gros; l'intérieur et l'extérieur seront d'une couleur rouge.

Je craignais, dans le principe, que

le fruit ne fût cotonneux ; mais il n'en fut rien : la reinette conserva son goût ; la chair ne varia point ; l'arbre chargea beaucoup ; le fruit fut beaucoup plus volumineux que dans son état naturel ; et si l'on observe de décharger l'arbre d'une partie de ses fruits, ils seront très-gros : c'est une précaution qu'il faut avoir avec tous les arbres rapprochés, car ils chargent immensément. Cette pomme se garde aussi long-temps que l'autre, mais elle est un peu plus sensible à la gelée.

2e. *Expér.* Rapprochez deux branches de fenouillet d'une reinette franche ou grise ; la première est à préférer ; le suc de votre fruit sera délicieux, il aura le goût d'orange. Cette pomme, par ce moyen, est très-cassante ; la chair en est très-fine ; elle se conserve long-temps.

Ce fruit laisse sur l'estomac une chaleur douce qui en ranime le ton, et qui s'y prolonge assez long-temps. J'en

ai usé par régime, après avoir employé tous les remèdes connus; mes maux d'estomac ont cessé. Ce remède a procuré le même soulagement à des personnes auxquelles j'en avais recommandé l'usage. Le calville blanc et la pomme d'api ne m'ont donné aucun résultat satisfaisant.

3°. *Expér.* Rapprochez d'un calville rouge deux reinettes franches, l'une à droite, l'autre à gauche, sur la même ligne; vous vous procurerez des pommes d'un rouge de sang, dont la chair et le suc seront délicieux. Cet arbre, ainsi disposé, charge beaucoup. Le fruit, dans de certaines années, est quelquefois sujet à couler. Si on ne prend pas la précaution de décharger l'arbre, il est sujet à s'épuiser : il faut, au moins tous les deux ans, l'entretenir de fumier; mais l'eau de savon, comme je l'ai remarqué, vaut mieux : je l'ai toujours employée avec le plus grand succès. Ce fruit a beaucoup de saveur;

on le conserve un peu plus long-temps que dans son état naturel.

4[e]. *Exp.* En rapprochant d'un pommier de drap d'or deux branches de reinette franche, vous aurez des pommes d'une grosseur extraordinaire; l'arbre charge beaucoup : le fruit aura le goût de la reinette; il ne sera point cotonneux, et le drap d'or l'est ordinairement. Ce fruit garde sa forme, à la grosseur près; on peut conserver ces pommes trois mois de plus que les autres, et les manger, par conséquent, sur l'arrière-saison.

On peut également employer la reinette grise; mais l'arbre charge moins, le fruit devient plus gros, et il est meilleur.

Vous pouvez encore sur le drap d'or employer le fenouillet : la chair sera sèche et cassante, et le fruit monstrueux; mais il sera délicieux. Après avoir fait fermenter cette espèce, et l'avoir convertie en cidre, j'en ai extrait

une eau-de-vie qui, de l'avis des connaisseurs, fut jugée supérieure à celle des Iles. Ce fruit se consomme dans la même saison que l'autre, et le rapprochement ne l'épuise nullement. On peut encore faire sécher cette pomme, et la faire revenir dans du vin tiède : au bout de vingt-quatre heures elle reprend sa forme ; on ajoute un peu de sucre et un soupçon d'eau-de-vie; on peut être assuré de manger une vraie compote.

L'article des pommiers est très-borné : je ne conseille point à ceux qui me liront, de chercher à donner une plus grande extension à cette partie; ils feront très-bien de s'en tenir à ce que je viens de dire, s'ils ne veulent point dépenser mal-à-propos leur argent; car le rapprochement, comme on doit le concevoir, exige de l'emplacement; il faut en outre attendre que les arbres donnent du fruit, et on est souvent forcé, comme cela m'est arrivé, de

détruire, au bout de quatre à cinq ans, ce que l'on a établi, parce que tous les sujets, quoique pris dans la même famille, ne se prêtent point au rapprochement; la réunion se fait, mais souvent on n'en retire aucun avantage, si ce n'est celui d'avoir un arbre plus volumineux.

CHAPITRE III.

Des Poiriers.

Les poiriers donnent des résultats plus satisfaisans : on n'a point à craindre que les arbres s'épuisent; le rapprochement, au contraire, contribue au-delà de ce que l'on peut dire, à leur donner de la vigueur; les arbres chargent davantage; les fruits deviennent plus gros d'un bon tiers, et souvent de deux. Il s'en faut de beaucoup que j'aie fait des essais sur tous les sujets; mais tous ceux dont je me suis occupé, ont comblé mes vœux au-delà de l'imagination.

Il faut être très-circonspect sur les

poires printanières ; car si on leur adjoint des fruits qui contiennent une grande quantité de suc ou de parfum quelconque, ou une chair ferme, il en résultera que ces fruits printaniers, très-petits de leur nature, farineux, cotonneux, se chargeront tout simplement du parfum du nourricier; mais la chair sera la même. Ces arbres rapporteront encore plus, et toutes ces espèces chargent déja trop ; et il faut remarquer que les arbres qui chargent le plus, donnent ordinairement des fruits moins savoureux. Les meilleurs appartiennent toujours aux arbres qui chargent le moins. D'ailleurs, le rapprochement donne du volume au bois, mais ne produit aucun avantage : pour en ressentir les bons effets, il faudrait tous les ans prendre la peine d'abattre la majeure partie du fruit; alors il serait plus gros et aurait plus de goût : malgré cela, je ne conseille pas de hasarder cette dépense.

Le fruit sera, dans des années peu

productives, un peu plus gros, mais il sera toujours commun, et si vous manquez le point de maturité pour le cueillir, vous le trouverez mou et insipide; il n'en est pas de même des poires d'hiver et d'automne; voici l'ordre que j'ai suivi :

J'ai rapproché la poire d'Angleterre avec le martin-sec; le fruit devient beaucoup plus gros; l'arbre charge le double. On a l'avantage de garder ces fruits assez avant dans l'hiver : ainsi, en ne sacrifiant que quelques pieds à cet usage, on sera assuré d'en manger dans les deux saisons, parce que ceux qui seront rapprochés, fourniront des fruits qui se mangent dans la même saison que celui du martin-sec.

Vous en userez de même à l'égard du martin-sec : vous placerez sur lui deux branches de poires d'Angleterre, l'une à droite, l'autre à gauche : vos fruits seront monstrueux, délicieux, pleins de suc; ils se garderont autant

de temps. Je dois prévenir qu'il faut, les deux premières années, surveiller ces arbres, les arroser avec soin, les biner fréquemment, et les entourer de fumier, car la reprise en est difficile; mais lorsqu'elle est faite, ce qui n'arrive souvent qu'à la troisième année, ces arbres durent autant que les autres.

Sur l'un et l'autre sujet dont il vient d'être question, comme sur ceux dont nous allons parler, vous pouvez écussonner au-dessus de l'écusson l'espèce qu'il vous plaira; et lorsqu'il vous aura procuré un couple de branches, vous en laisserez monter une; vous recourberez la seconde, comme nous vous l'avons enseigné. Vous ferez cette opération dans l'année, et vous l'appliquerez contre la tige montante, et un an après vous en ferez le rapprochement sur la première dont nous venons de parler. A la troisième année vous reprendrez la branche que vous aura fournie votre première greffe, et que

vous aurez retournée sur elle-même, et assujétie comme l'autre ; vous la rapprocherez sur la tige montante au-dessus ou au-dessous de l'autre; mais vous ne lui souffrirez aucune branche; vous abattrez toutes celles qui se présenteront, car autrement vous auriez sur votre arbre deux espèces de fruits : c'est ce qu'il faut éviter. D'année en année vous rapprocherez celles dont il est parlé ci-dessus, à mesure que la tige montante vous en fournira, et autant qu'elle sera en état d'en recevoir. Vous suivrez, pour l'arrangement des branches, l'indication naturelle; et quant à la forme, votre goût vous décidera. Vous pouvez de même donner une grande extension à vos branches, et multiplier les rapprochemens tant qu'il vous plaira ; mais si la tige montante n'était ni assez forte, ni assez formée, vous vous contenteriez d'assujétir, pour cette fois, les branches secondaires dessus, et vous

attendriez le moment favorable pour rapprocher.

Cette manière d'opérer a été trouvée très-ingénieuse par des gens de l'art. Elle présente des difficultés, j'en conviens; mais elle a un avantage sur l'autre, qui consiste à n'être point obligé d'avoir un nourricier; ce qui est, je l'avoue, un peu embarrassant, et ce qui nuit dans un jardin, lorsqu'on n'est point en état de leur donner une forme convenable et agréable.

J'avoue que l'une ou l'autre de ces deux manières, et même les deux, ne conviendront point aux pépiniéristes: premièrement, il leur serait impossible de donner à ces arbres toute l'attention qu'ils exigent; et en second lieu ils ne pourraient vendre ensemble et le pupille et le nourricier; mais les amateurs, mais les physiciens, que cette partie intéresse, sauront bien s'élever au-dessus de ces difficultés. L'essentiel est d'avoir de bons et de beaux fruits,

des arbres d'une superbe venue, robustes, bien garnis du bas en haut.

On conçoit qu'il n'y a pour ainsi dire ici que la tige montante de libre; et il le faut pour occuper la sève, car on ne voit sur le surplus de l'arbre que de moyennes branches à fruits très-courtes de leur nature, toutes les autres étant rapprochées; l'on a, par ce moyen, de vraies quenouilles, et non pas des arbres forestiers, ainsi qu'on le voit au Jardin des Plantes et à celui du Luxembourg, où les quenouilles y sont chargées d'un bois inutile, et, sur cent de ces arbres, à peine y distingue-t-on un fruit; il ne faut cependant que les simples notions du jardinage pour sentir que si ces arbres étaient conduits d'après les principes que je viens d'établir (le rapprochement excepté), dans des terrains si féconds, si soignés, ils seraient couverts de fruits; le tordement et le ravalement leur auraient rendu la vie, tandis qu'encore adolescens ils ont

déja les signes de la caducité, et sont, aux yeux des gens de l'art, hors d'état de jamais produire des fruits.

Ce moyen est applicable à tous les arbres à pepins : quant aux arbres à noyaux, je ne conseillerai de l'employer que lorsque l'on aura acquis l'expérience convenable : avant de s'occuper d'eux, il faut auparavant se bien pénétrer du rapprochement des arbres à pepins, tels que pommiers et poiriers ; alors on pourra tenter quelques essais sur les autres : la sève de ces arbres est très-abondante ; en la contraignant jusqu'à un certain point, on les ferait périr ; c'est ce qui m'est arrivé.

On a fait quantité de volumes sur le gouvernement des arbres, sur leur taille ; en moins de deux pages j'aurai mis cette partie de la science dans tout son jour. D'après ma méthode on taille très-peu, ou, pour ainsi dire, presque point ; on supprime les branches inutiles ou surabondantes, on place

sur la tige celles auxquelles on donne la préférence, on les tord, on supprime les gourmands, on tient un peu court les branches à fruit en les ravalant.

Si MM. les administrateurs du Jardin des Plantes, et le chef de la pépinière du Luxembourg, se fussent promenés dans les champs; s'ils eussent pris la peine d'examiner les arbres des paysans qui ne lisent point, mais qui consultent plus qu'on ne le croit le livre de la nature, et enfin l'expérience, ils auraient vu que dans leurs vergers les branches des arbres qui sont dans l'usage de rapporter annuellement et considérablement, se prolongent sans exception du haut en bas, et non pas comme chez eux, du bas en haut: c'est une indication qui confirme ce que je viens de dire dans le moment. Ces gens se contentent donc d'arrêter simplement la tête de leurs arbres, de supprimer les gourmands,

de ravaler les branches à bois et à fruits, en leur laissant la liberté de s'étendre : il y a beaucoup de raisonnement dans cette manière d'opérer ; mais la classe des paysans, a dit un savant auteur, a ses Pline, ses Buffon et ses Columelle, et les premiers sont intéressans à connaître et à imiter ; il semble en vérité que dans les sciences et dans les arts on se soit plus occupé à multiplier les difficultés, qu'à les lever.

Enfin, on voit que dans les vergers on est souvent forcé d'étayer les arbres; et je prie MM. les administrateurs du Jardin du Luxembourg et de celui des Plantes, de me citer une année prise dans les plus abondantes, où sur la totalité de leurs arbres ils aient été obligés d'en étayer un, ou d'y avoir pu compter une douzaine de fruits; ils auraient juré la perte de leurs arbres, qu'ils n'auraient pu s'y mieux prendre.

Dans les pays à cidre, nombre de propriétaires ont soin de faire attacher

les branches pour les faire incliner ; on sait ce qu'ils y gagnent ; enfin, les espaliers dont on incline les branches, ne rapportent-ils pas plus de fruits, proportion gardée, que les plus gros arbres à plein vent, qui prennent une toute autre direction ? Cette réflexion est applicable aux noyers, aux châtaigniers, aux chênes, qui n'abondent en fruits qu'autant qu'ils prennent la forme pyramidale.

Le gouvernement de ces arbres ne peut être confié à des mercenaires ; il faut se charger soi-même de leur éducation. Je reviens à mon sujet.

Rapprochez un beurré rouge d'Anjou d'un saint-germain ; vous aurez un fruit délicieux, aussi agréable que l'ananas. Le saint-germain, par lui-même, n'est point coloré, lors même qu'on le greffe sur le coignassier : cet arbre, par le moyen du rapprochement, se saisit des couleurs jaunes et rouges du beurré rouge ; il devient monstreux, par

suite de son alliance avec l'autre ; son eau est peu sucrée, mais elle le devient; le fruit se conserve plus long-temps; l'arbre charge beaucoup, et les fruits deviennent plus gros. Rapprochez un saint-germain d'un beurré ; vous aurez une poire excellente, monstrueuse, remplie de sucs : vous pourrez la manger depuis la fin de décembre jusqu'à la fin de janvier.

Le saint-germain se lie encore parfaitement avec l'ambrette, qui est une de nos meilleures poires d'hiver, et une des dernières : elle est remplie d'une eau sucrée excellente : c'est son unique mérite ; car elle est très-petite. A l'aide du rapprochement, vous la mangerez un mois plus tard ; mais elle à l'avantage sur l'autre d'être un bon tiers plus grosse ; elle répand dans le fruitier une odeur plus forte et plus exaltée que celle de l'orange la plus fine.

Le saint-germain se lie encore avec

le messire-jean : par ce moyen la poire est moins pierreuse ; cet arbre charge naturellement beaucoup ; il rapportera encore plus, et vous pouvez être assuré de manger un fruit plus agréable et plus savoureux que tous ceux dont je viens de faire l'énumération. L'odeur que répand ce fruit, est même trop forte ; elle porte à la tête. L'eau et la chair en sont délicieuses ; mais l'arbre est souvent quatre à cinq ans à se déterminer, et la reprise en est difficile : il faut le soigner, ainsi que je l'ai dit plus haut. J'ai eu de ces poires qui pesaient une livre et demie ; et j'avais pris la précaution d'en abattre une partie, car l'arbre charge trop.

Je crois m'être assez étendu sur l'article des poiriers : je craindrais d'ailleurs de tomber dans des répétitions fastidieuses pour le lecteur ; ce que j'ai dit est plus que suffisant pour le guider, et je ne veux point enlever aux

amateurs le plaisir de tenter de nouveaux essais.

CHAPITRE IV.

Des Cerisiers.

Il y a peu de choses à dire sur cet article. Le seul avis que je puisse donner, c'est de mettre sur un cerisier, planté dans un bon fonds, et lorsqu'il est encore jeune, cinq à six branches de rapprochement, et de choisir les sujets sur différentes espèces de cerisiers hâtives et tardives. L'arbre n'en produira cependant que d'une seule espèce; mais les fleurs, comme je m'en suis convaincu à mon grand étonnement, ne s'annoncent que successivement, ce qui fait que, dans certaines années, on est assuré de sauver par ce moyen la majeure partie du fruit. Si vous desirez avoir des cerises sans noyaux, voici la manière de s'y prendre.

Plantez dans un bon fonds, ou plu-

tôt ouvrez une large fosse; donnez-lui le plus d'étendue que vous pourrez; à l'époque de l'automne, emplissez-la de feuilles qui puissent pourrir pendant l'hiver : de tous les engrais, c'est celui qui convient le mieux aux arbres.

Au printemps, plantez au milieu de votre fosse un noyau de mérisier que, pendant l'hiver, vous aurez gardé dans du sable; deux ans après greffez dessus des cerises anglaises, de préférence à toute autre, ou des cerises de Montmorency de la plus belle espèce.

A la quatrième année, prenez un couteau bien tranchant; arrêtez votre arbre à la hauteur que vous le desirez; fendez-le ensuite par le milieu, du haut en bas; lorsque vous serez arrivé près de l'écusson, que vous aurez placé le plus de terre qu'il sera possible, vous lierez et vous arrêterez.

Vous placerez un léger coin de bois pour que les deux parties ne se touchent point, et pour faciliter les moyens

d'opérer plus aisément; vous enleverez avec la pointe d'un couteau, une espèce de moelle que vous trouverez le long du canal longitudinal; mais il faut nettoyer le conduit de telle manière, qu'il ne reste pas le moindre vestige de cette moelle. Ne craignez point pour l'arbre: si vous avez opéré comme je viens de vous le dire, je puis vous répondre que sur mille il n'en manquera pas un.

Cette opération terminée, vous enleverez le coin de bois; vous rapprocherez les deux parties de l'arbre, le mieux qu'il vous sera possible, et vous ferez la ligature avec un ruban de fil très-étroit.

En serrant fortement sur chaque tour, vous laisserez un intervalle de deux lignes, afin que la sève puisse s'échapper: sans ce moyen votre arbre périrait.

Vous ferez cette opération un peu avant que la sève se mette en mouve-

ment, c'est-à-dire au mois de février; vous n'enleverez cette ligature qu'au printemps suivant : vous aurez par ce moyen des cerises sans noyaux, qui auront la même saveur que les autres.

Lorsque vous voudrez vous procurer des cerises noires, mais qui ne tacheront ni le linge, ni la bouche, vous emploierez le moyen suivant : il demande de la dextérité.

Ayez un cerisier jeune de quatre ans, ou environ ; employez pour cela un sujet venu de noyau planté et soigné comme celui-ci-dessus; c'est de la plus haute importance.

Au printemps vous enleverez sur vôtre cerisier, à quatre pouces de terre, la moitié juste de son écorce prise dans sa circonférence, sur une hauteur de trois pouces ; vous tiendrez près de vous une forte branche de mérisier, que vous ne couperez qu'au moment d'opérer.

L'écorce du cerisier étant enlevée de

la manière que je viens d'indiquer, vous substituerez à sa place un pareil morceau d'écorce de mérisier, ayant soin qu'il soit juste, qu'il ne déborde pas, et qu'il ne soit point endommagé. Vous aurez soin de prendre cette écorce sur une partie bien saine, bien luisante, et pourvue d'un œil bien vigoureux. La jonction étant faite, vous lierez avec la filasse, et vous laisserez l'œil du mérisier à découvert. Laissez agir la nature : elle ne manquera pas d'opérer ; laissez pousser au cerisier tout le bois qu'il voudra ; ne le contraignez point, car vous courriez les risques de faire périr l'œil du mérisier ; la trop grande quantité de sève l'étoufferait.

Un an après vous délierez le tout ; vous couperez votre tige juste au-dessus de l'incision supérieure, et au-dessus par conséquent de votre mérisier ; l'arbre se chargera d'une infinité de branches qu'il faut conserver, et qu'il

ne faut abattre que lorsque l'œil du mérisier vous aura fourni une branche de cinq à six pouces au moins; alors le retranchement des autres branches devient indispensable, toute la sève devant être employée à alimenter celle-ci. L'année suivante vous ferez, au printemps, le rapprochement de la branche du cerisier sur celle du mérisier; et à la même époque vous ferez la même opération sur l'autre face de l'arbre: vous prendrez, lorsque le bois vous paraîtra assez mûr, une branche du cerisier, que vous rapprocherez comme l'autre; vous placerez un fort tuteur, dans la crainte que les vents ne dérangent et n'agitent trop fort votre arbre.

Vous aurez, à l'aide de ces moyens, des cerises noires très-grosses, et en abondance, que vous pourrez employer à plusieurs usages, soit pour faire sécher, soit pour servir sur votre table, ou pour faire le vin de Canarie,

CHAPITRE V.

Du Groseillier.

Coupez sur un groseillier une de ses principales branches ; retranchez soigneusement celles qui en dépendraient.

Coupez également sur un cassis une branche vigoureuse, et d'égale force ; parez-la également avec une serpette.

Faites une fosse de trois à quatre pieds de surface ; plus elle sera grande, plus les racines s'étendront ; remplissez-la de terreau ; plantez vos deux sujets à un pouce l'un de l'autre ; arrosez fréquemment les deux premières années.

A la troisième, vous abattrez toutes les branches sur l'un et l'autre sujet ; vous ne donnerez qu'un pied de hauteur, et vous éleverez sur chaque surface interne la moitié de leur épaisseur ; vous ne dépasserez point le canal interne que vous rencontrerez, auquel

il ne faut point toucher, car vos groseilles ne porteraient plus de fruits, mais seulement de la fleur; vous ne dépasserez pas le niveau de votre terrain; vous rapprocherez ensuite les deux branches l'une contre l'autre. Si vous avez bien opéré, et que vous ayez été heureux dans le choix de vos plants, s'ils se rapportent bien, et que la jonction de l'un et de l'autre se fasse exactement, vous pouvez être assuré de votre opération; cela fait, vous liez les deux branches avec de la filasse, et sur chaque tour vous laissez un intervalle de trois à quatre lignes, pour que la sève puisse agir librement, car il faut bien se donner de garde de la contrarier.

Vous ferez votre rapprochement sur la fin de février, au plus tard, ou au commencement. Si l'année est hâtive, à la fin de mars il se formera des branches sur la surface. Si vous desirez avoir des groseilles noires très-grosses, mais sentant légèrement le cassis, vous re-

tranchérez toutes les branches qui paraîtront du côté du groseillier; vous choisirez la branche la plus près de terre du côté du cassis; et vous supprimerez toutes les autres : votre fruit, à la couleur près, ressemblera à celui du groseillier; mais il sera plus gros, et il sera noir.

Si vous desirez des groseilles rouges, aussi grosses que celles du cassis, d'une longueur extrême, vous ferez l'inverse.

Les groseilles rouges et noires qu'on obtient par ce procédé, sont préférables aux autres, lorsque l'on n'est point prévenu contre le cassis, qui n'est pas du goût de tout le monde.

J'ai fait fort long-temps du vin de groseilles : j'ai remarqué que celui que l'on fait avec les groseilles de cette espèce, était plus chaud, plus liquoreux, et de meilleure garde; il fournit, par la distillation, plus d'esprits ardens.

CHAPITRE VI.

Du Prunier.

Sans avoir recours aux moyens que j'ai indiqués dans les précédens articles, l'on peut se procurer de superbes et excellentes prunes; on ne gagnera rien du côté de la quantité; elles ne différeront des autres que par la saveur et la grosseur.

Lorsque l'on veut planter un arbre, il faut, avant tout, s'occuper de l'amélioration du terrain. C'est une erreur de croire que les pruniers peuvent être indistinctement plantés dans toutes sortes de terres : l'expérience m'a appris que, tant du côté de la saveur que de la grosseur, les arbres acquéraient plus ou moins de volume et de qualité, suivant qu'on avait été plus ou moins soigneux à les entourer ou d'engrais, ou d'excellentes terres, et à prendre soin de leur jeunesse. Ainsi,

soit que l'on veuille greffer en place, ou tirer l'arbre de la pépinière, il faut rapporter des terres dans la fosse, et lui donner le plus d'extension possible, ou la remplir de bon fumier bien consommé, ou de feuilles qu'on laisse bien pourrir.

Votre terrain étant bien préparé, plantez un noyau; greffez ou écussonnez, ce dernier moyen est préférable.

La première greffe doit être placée à un pouce de terre.

Si l'écusson a bien repris l'année suivante, vous ajouterez un autre écusson sur la branche qui vous aura fourni le dernier; et ainsi d'année en année, autant que la force des dernières greffes le permettra.

Vous aurez l'attention de choisir pour l'emploi des premiers écussons, des pruniers d'une espèce moyenne; et d'année en année vous écussonnerez avec des espèces plus fortes, et supérieures en qualité. J'ai eu des pru-

niers qui avaient quatorze greffes; mais aussi les prunes étaient et monstrueuses et délicieuses.

Pendant le temps que l'on est occupé à établir ces écussons, l'arbre profite singulièrement; ses racines s'étendent, prennent de la force, et lorsqu'on l'abandonne à lui-même, il pousse des jets considérables et volumineux, et des fruits monstrueux et délicieux. Ce procédé, je l'avoue, est long; mais aussi il est infaillible; par le rapprochement on jouit, à la vérité, beaucoup plus promptement; en moins de quatre à cinq ans l'arbre rapporte d'une manière sensible des fruits superbes, et en abondance; mais aussi il faut établir des nourriciers qui occupent du terrain qu'on peut, par l'autre moyen, employer à d'autres usages.

De tous nos arbres fruitiers, celui qui exige le plus de soins et d'attention est le prunier; pour le peu qu'on s'occupe de lui, il rend au centuple; ses fruits

sont plus volumineux, plus sucrés et plus gros.

Les articles précédens guideront les amateurs : ils ont dû entrevoir comment il fallait s'y prendre pour donner plus de suc, plus de finesse et plus de volume à un fruit ; je n'entrerai point dans d'autres détails ; je craindrais de fatiguer le lecteur, et de le priver du plaisir de donner à sa pensée l'extension dont elle peut être susceptible. Si on fait-le rapprochement, il faut bien se donner de garde d'établir les arbres contre des murailles, et de les mettre par conséquent en espaliers ; ils ne réussiraient pas : il faut les tenir à plein vent, et à éventail si l'on veut, ou en quenouille.

CHAPITRE VI.

Du Pêcher.

On a beaucoup écrit sur le pêcher, mais je ne connais qu'un auteur que l'on puisse suivre et citer ; c'est le Jardinier

Solitaire, ouvrage que l'on attribue au frère Pierre, ancien chef de la pépinière de la Chartreuse de Paris. Je l'ai suivi à la lettre pendant quinze années consécutives; je m'en suis parfaitement bien trouvé; quoique je fusse intimement persuadé qu'on ne pouvait rien ajouter à la méthode du frère chartreux, j'ai cru cependant qu'il pouvait être possible de faire des rapprochemens avantageux : j'ai fait, sur la pêche de vigne, des essais qui ont comblé mes vœux; ceux faits sur les autres pêchers ont manqué.

J'ai, pour premier essai, tiré d'un prunier perdrigon une branche que j'ai appliquée sur un pêcher de vigne, âgé de trois ans : plus tard, la reprise serait douteuse. J'ai fait sur l'écorce de ce pêcher, une incision de deux pouces de hauteur; j'ai appliqué ma branche, après l'avoir parée; enfin j'ai opéré comme pour les pommiers et les poiriers.

J'ai tiré une branche de prunier de reine-claude d'une superbe espèce, que j'ai appliquée également sur un pêcher de vigne de deux ans, planté à la main; c'est-à-dire de noyau, comme tous les autres sujets de cette espèce dont je me suis occupé.

J'ai ensuite tiré une branche de prune de monsieur, que j'ai appliquée sur un pêcher de vigne de l'âge de trois ans : voilà les seuls essais que j'ai faits la première année.

L'année suivante le bois de ces arbres me parut plus gros, les branches moins prolongées, mais plus vigoureuses. Cette année fut défavorable : les pêchers souffrirent beaucoup, rapportèrent très-peu; mais à la troisième année la récolte fut très-abondante, et je fus forcé d'étayer les branches. Le pêcher de vigne charge beaucoup; c'est de son espèce le plus productif; mais lorsqu'il est rapproché, il charge encore plus.

Le prunier de monsieur colora le fruit, et il fut le double plus gros ; la peau ne fut point cotonneuse, elle fut aussi fine que celle de la prune, et colorée comme elle ; la chair fut plus ferme, tenant un peu au noyau ; le suc fut le même : il en fut de même les années suivantes.

Le pêcher perdrigon se chargea d'une immense quantité de bois les deux premières années seulement ; quoique tous les autres pêchers, rapprochés ou non, rapportèrent beaucoup, il ne me procura pas un seul fruit. A la troisième année il donna beaucoup, et il ne fit que multiplier d'année en année. Je fus contraint de ne point restreindre la sève et de la laisser agir : l'arbre se chargea d'une immense quantité de glu dans presque toute la longueur de la tige ; je retirai, à l'automne, des morceaux qui pesaient une livre, et à la naissance des principales branches, une espèce

de gomme roussé, très-transparente, très-compacte, de la grosseur d'un œuf de poule. Je pris le parti d'ouvrir l'écorce du bas en haut, sur les deux surfaces de l'arbre; et à la naissance des principales branches la glu et la gomme disparurent.

Les pêches se trouvèrent sèches et cassantes, d'un goût exquis, et la peau d'une finesse extrême, d'un rouge violet; et il faut remarquer que c'était, comme le précédent, un pêcher de vigne. Le fruit, pour la grosseur, ressemblait à une pavie de pomponne.

Je pensai que ces fruits pourraient, à l'aide de quelques précautions, se conserver au-delà de leur temps. Je les plaçai dans un fort bocal, que je bouchai hermétiquement, et je collai sur la surface du bocal un fort papier, pour mieux garantir le fruit de l'air extérieur. Dans la crainte que les fruits ne s'échauffassent, je les enveloppai de deux à trois feuilles de papier Joseph;

je dégageai du bocal l'air atmosphérique, j'en substituai un autre à l'aide des procédés ordinaires. Mes pêches se seraient peut-être conservées un an, et plus ; mais la curiosité l'emporta ; six mois après j'ouvris le bocal, je les trouvai comme si l'on venait de les cueillir, mais sans odeur.

Quant au pêcher de reine-claude, le fruit devint monstrueux, et rempli d'eau sucrée ; le mélange des deux sèves produisit un effet merveilleux. La peau se trouva colorée d'un côté d'un rouge violet, et de l'autre, d'un bleu-de-ciel tendre. Les pêches de vigne ont la peau très-cotonneuse et très-rude ; celle-ci, ainsi que les autres, l'avait très-fine et très-unie : ce qui ne contribue pas peu à démontrer toute l'influence du rapprochement sur ces fruits, comme sur les autres. Ce fruit mûrit promptement : il faut avoir soin de le cueillir un peu avant sa maturité, et l'attendre un jour ou deux. Lorsque l'on voudra

conserver les fruits dans le bocal, il faudra les cueillir avant qu'ils fléchissent, ce dont il faut s'assurer en les touchant le plus doucement que faire se pourra.

Je fis ensuite une autre expérience : je plaçai sur un pêcher deux branches de prune mirabelle, l'une à droite, l'autre à gauche. Dès la seconde année, l'arbre chargea immensément; la peau, dans tout son entier, se trouva empreinte d'une couleur jaune-serin, fouettée légèrement de rouge. La chair du fruit fut également jaune et rouge de place en place; l'eau m'en parut très-relevée, et la pêche avait absolument le goût de mirabelle.

Ces arbres, ainsi disposés, chargent trop; c'est un grand inconvénient : il faut forcément en abattre la moitié, si l'on veut que l'autre mûrisse. Avec cette précaution, le fruit est délicieux; et à dix pas l'arbre répandait une odeur de mirabelle; on eût cru en sentir l'es-

sence. J'envoyais de ces fruits, et autres de ce genre, à divers seigneurs, par la voie des courriers; et j'étais éloigné de Paris de quarante-huit lieues. Les officiers de Mesdames, tantes du roi, m'en demandèrent; le roi lui-même voulut qu'on lui en servît; et son valet de chambre, M. le marquis de Champlot, profita de cette occasion pour faire valoir mes services. Sa majesté m'honora d'une pension de 600 liv. sur sa cassette, dont j'ai joui une année, la révolution étant survenue à cette époque.

J'ai remarqué que les noyaux de ces pêches étaient beaucoup plus petits que les autres; que les incisions que l'on y observe étaient plus profondes; que les feuilles, à l'extérieur, étaient d'un vert plus foncé; qu'elles étaient aussi plus longues, plus larges, et beaucoup plus découpées que les autres.

Je plaçai sur un autre pêcher une branche de prune de mirabelle de la

plus grosse espèce : l'arbre ne porta du fruit qu'à la troisième année ; il n'y eut de différence sensible que dans l'eau. Cette pêche en contenait beaucoup ; le goût en était très-relevé ; la peau en était très-fine, et le fruit plus gros.

Je n'ai pu faire aucun rapprochement avec la pêche jaune, ni sur les pêchers écussonnés : sur trente sujets pas un n'a réussi. La reprise se faisait ; mais les arbres, à la troisième ou quatrième année, périssaient. Mais tous les essais que j'ai faits sur la pêche de vigne ont comblé mes vœux ; pas un n'a manqué. Il faut avoir l'attention de n'employer que des sujets de deux à trois ans, au plus.

En 1780, un particulier de Troyes, qui aimait beaucoup les cornouilles, espèce de fruit ressemblant à l'olive, mais rouge et fort aigre, me demanda s'il serait possible de changer la nature de ce fruit ; de lui donner plus de vo-

lume, et moins d'acidité. Je lui répondis que je ne pourrais en répondre; mais que si j'avais quelques-uns de ces arbres à ma disposition, il pourrait arriver que j'obtinsse quelques résultats satisfaisans. Comme il y avait près de ces arbres un pêcher de vigne, jeune et assez beau, je lui demandai la permission de faire le rapprochement de deux jeunes cornouillers sur ce pêcher dont l'écorce était unie, claire, et comme transparente : on les planta près de lui à l'automne, et un an après on fit le rapprochement. L'année suivante, à mon grand étonnement, et à celui de tout le voisinage, le pêcher produisit des pêches ordinaires, pour la grosseur, mais d'un noir de geai au dedans comme au dehors; la peau en était fine et luisante, la chair très-ferme, le noyau très-petit; mais le fruit était très-acide : l'arbre chargea peu dans les années les plus abondantes; il ne portait communément que douze à

quinze pêches; mais en revanche la quenouille devint monstrueuse, elle s'éleva au-dessus de tous les arbres de ce jardin. On voit encore cet arbre, qui subsiste dans le cloître Saint-Etienne, dans la maison de M. Garnier, ancien lieutenant des eaux et forêts de cette ville. Deux ans après, j'ouvris avec la serpette une des faces de l'arbre : l'aubier était couleur de lie-de-vin.

CHAPITRE VII.

Du Brugnon.

Rapprochez une branche de prunier de monsieur d'un brugnon; placez au-dessus de la greffe votre branche : l'arbre sera près d'un an à faire la reprise; souvent même elle n'est complettement faite qu'à la deuxième année, ce dont il faut s'assurer, tant pour ce sujet que pour tous les autres, dont je viens de parler; couvrez soigneusement de terre-glaise, et établissez par

dessus de la mousse en abondance; couvrez le tout d'un linge; serrez fortement. L'arbre ne rapporte souvent qu'à la troisième année.

Si l'on veut jouir amplement, il faut mettre l'arbre en plein vent: on placera des tuteurs, car le moindre vent lui serait funeste.

Le brugnon est peu productif de son naturel: disposé comme nous le disons, contre votre attente, il rapportera autant que les pêchers, et les fruits seront plus gros d'un bon tiers.

Si vous voulez rapprocher de lui une branche d'abricotier, mais dans ce cas il faut le laisser s'élever tant qu'il voudra, et ne le point contraindre, vous serez pleinement satisfait; vous vous procurerez des brugnons volumineux, remplis d'eau sucrée très-parfumée, dont la chair sera aussi jaune que celle de l'abricot.

Il se lie parfaitement bien avec la pêche de vigne : il se saisit de l'odeur

de ce fruit; lorsque l'arbre n'est pas trop chargé, ils sont excellens. L'arbre est sujet à la jaunisse, et les feuilles à la cloque : il n'y a pas d'autre remède que de l'arroser avec des eaux de savon, de lessive ou de potasse. Les fourmis l'incommodent beaucoup, recherchent et les fruits et les feuilles. Pour obvier à cet inconvénient, attachez autour de l'arbre de la laine que vous aurez trempée dans de l'huile de térébentine : il suffira de le faire une fois ou deux dans l'année.

On peut rapprocher de lui des branches de sureau rouge : l'arbre s'élèvera considérablement, mais il prendra peu de corps; les fruits seront monstrueux et exécrables. Il en est de même du pêcher : on peut employer les mêmes moyens. J'ai eu, une année entre autres où il tomba beaucoup de pluie, des pêches larges comme une assiette, mais absolument bonnes à rien; les poules, les moineaux n'en voulurent

point; les porcs, qui mangent ordinairement tout ce qu'on leur donne, les dédaignèrent. Les loirs, espèce de rats des jardins, en mangèrent une année : je les trouvai au nombre de onze morts au pied de l'arbre.

CHAPITRE VIII.

De la Vigne.

La vigne se lie parfaitement avec le pêcher; mais il ne faut pas qu'il ait plus de deux ans. La manière d'opérer diffère beaucoup de celles dont je viens de parler, en ce que sur les pêchers, pommiers, poiriers et pruniers, le rapprochement se fait toujours sur la partie latérale, et qu'une fois fait, on arrête le bout de la branche sur l'arbre qui l'enveloppe, dans toute son extrémité : la sève le lie donc de toutes parts; celle du nourricier se confond entièrement avec l'autre, et forcément; au lieu que dans ce cas-ci, c'est tout le contraire. Il faut d'abord que le rapprochement

se fasse sur la surface de l'arbre, de telle manière, que, lorsqu'il est fait, l'œil de la vigne, que je laisse à l'extrémité de la branche, et à dessein, soit absolument libre, afin que, lors de la pousse, on puisse employer la branche sortante pour en faire l'usage que je vais indiquer.

L'expérience m'a appris qu'il faut que la vigne n'agisse que très-faiblement sur l'arbre sur lequel on l'attache; c'est-à-dire qu'il faut qu'elle ne communique que la moitié de la sève, et que le surplus passe pour alimenter la branche de réunion qu'on n'a point arrêtée, comme nous l'avons dit plus haut. S'il en était autrement, cette plante, pourvue d'une très-grande abondance de sève, ferait périr le pêcher, en lui communiquant et trop de sève, et trop d'eau de végétation.

Il faut donc être très-circonspect dans cette opération; ceux qui me liront, jugeront de même : il n'y a

pas dans la nature d'opération plus curieuse et plus délicate.

Lors donc que vous voudrez faire le rapprochement de la vigne avec le pêcher, voici comme vous vous y prendrez.

Votre pied de vigne étant planté d'après les règles que j'ai établies, vous l'arrêterez de manière qu'il vous fournisse trois jets vigoureux. Celui du milieu vous servira de tige montante; et cette tige, ainsi que vous allez le concevoir, est aussi importante que les deux autres, que vous étendrez de droite et de gauche, en leur donnant à chacune un tuteur.

Lorsque vos branches auront acquis assez de force, ce que vous ne pouvez juger qu'à la deuxième année, vous les rapprocherez de votre pêcher, que vous aurez planté à une distance convenable; vous les attacherez contre la tige pour leur faire prendre la direction convenable, et l'année suivante,

vous ferez le rapprochement. Vous n'emploierez que la pêche de vigne. Ce n'est pas que dans ce cas on ne puisse employer d'autres pêchers: mais la reprise en est très-difficile; à peine sur dix peut-on se flatter d'en sauver un. Plantez un noyau en terre, et deux ans après rapprochez; car l'écorce de ceux que l'on transplante ne pourrait vous servir, étant trop dure; et, en supposant que vous les preniez de l'âge de deux ans, il faudra, pour rapprocher, attendre un an au moins; alors votre pêcher aurait trois ans, et il ne faut que du plant de deux ans. Vous arroserez fréquemment les deux premières années; pour peu que la terre soit de bonne qualité, le fumier devient inutile. Vous aurez soin, lors du premier rapprochement, de tenir vos branches de vigne très-basses à leur naissance, et vous les arrêterez à six pouces de terre; ce qui est suffisant; car il faut ici donner de l'aisance à la

sève; et si elle ne partait pas du bas en haut, comme je l'ai indiqué, votre opération ne conduirait à rien; il n'y aurait que la sève refluante qui agirait: c'est ce que l'expérience m'a appris.

Lors du rapprochement, vous saisirez une branche de vigne que vous appuierez contre le pêcher; vous aurez l'attention de l'assujétir de telle sorte que, le rapprochement fait comme nous l'avons indiqué dans l'article précédent, il y ait à l'extrémité de votre branche de vigne un œil ou deux de libres; c'est-à-dire qu'il faut parer votre branche de manière que l'extrémité sorte dessus votre pêcher; vous ferez une légère entaille au bois de la vigne, que vous ne rapprocherez qu'autant qu'il le faut pour faire entrer la partie parée dans la rainure que vous aurez pratiquée dans le bois du pêcher, à la partie latérale; vous passerez dessus de la bouse de vache, impregnée de mousse, et par dessus vous établirez

un linge, et vous lierez fortement.

Quant aux deux yeux qui se trouvent au-dessus du rapprochement, vous les abandonnerez à leur volonté; ayez seulement l'attention de ne les point endommager lors de l'opération; ils pousseront, non pas par suite de l'impulsion du pêcher, car il faut un an au moins pour que la reprise ait lieu, mais par la seule impulsion de la vigne.

Vous avez dû remarquer que je ne conseille de couper la branche que pour faciliter son entrée dans la rainure; mais il faut se donner de garde de passer la moitié de l'épaisseur du bois, c'est-à-dire le canal de la sève intérieure que l'on rencontre dans le milieu de la branche. Lorsque la partie rapprochée de la vigne aura poussé une ou deux branches, vous conserverez la plus vigoureuse; et lorsqu'elle sera assez longue pour vous embarrasser, vous la ravalerez du haut en bas; vous la fixerez, et vous lui

donnerez un tuteur; quand vous le jugerez, vous lui donnerez la direction convenable, et vous la taillerez comme les autres pieds, parce qu'elle vous portera des fruits comme ceux-ci. La direction que vous lui avez donnée ne peut nuire à la végétation, ni l'arrêter.

Vous gouvernerez également le maître pied, ou le nourricier. Vous en userez de même à l'égard de l'autre branche de vigne que vous rapprocherez comme celui dont nous venons de parler.

Si vous pouvez opérer dans le voisinage d'un mur, vous ferez très-bien de vous en servir pour y palisser la vigne, que vous pourrez étendre tant qu'il vous plaira : la vigne, par ce moyen, acquerra de la force; les raisins seront très-volumineux, les grains très-espacés, et le fruit sentira la pêche, comme si vous la mangiez sur l'arbre : il se garde l'hiver autant que l'autre.

Il faut nécessairement donner beaucoup d'extension à la branche de rapprochement : si on la contraignait, on la ferait avorter ; et souvent le pêcher, ou l'un ou l'autre, produirait du bois immensément, et point de fruits.

Par suite de votre opération, vous aurez en outre deux pêchers dont les fruits seront très-vineux, très-chaloureux sur l'estomac, et remplis d'une eau sucrée excellente : la pêche sera très-volumineuse ; l'arbre chargera beaucoup. Mais si vous tenez à la qualité, il faudra, tous les ans, abattre la la majeure partie du fruit.

J'ai fait du vin avec cette pêche ; j'en ai fait présent à M. le comte de Maurepas : il fallait bien que je fusse intimement persuadé de son excellence et de sa supériorité sur celui que les officiers de sa maison étaient dans l'usage de lui préparer, pour oser lui faire ce présent. En effet, on le jugea tel ; et depuis, j'ai été prié d'en faire passer, à

telle quantité que ce pût être, avec invitation de ne point craindre que le prix que je pourrais y mettre fût un obstacle aux demandes que l'on pourrait me faire dans la suite.

Quoique l'on puisse employer, pour le rapprochement, toutes les espèces connues, je conseillerai, d'après mon expérience, de donner la préférence au pinot noir, au gamet, au muscat et au chasselas. Les autres espèces, ainsi disposées, sont sujettes à couler; et le plus souvent, lorsque la fin de l'hiver est chaude, et qu'il survient quelques gelées printanières, on ne récolte ni pêches, ni raisins. On peut encore procéder d'une autre manière, et employer plusieurs espèces de raisins; mais la plus productive est le bourdelais et le raisin d'Alexandrie, qui chargent un peu moins.

Plantez, à un pouce l'un de l'autre, un pinot noir et un bourdelais; ayez soin que les deux plants soient d'égale

force : l'année suivante vous arrêterez leur tête pour les forcer à prendre du corps; à la troisième année, si le bois vous paraît disponible, vous enleverez avec la serpette la moitié du bois de chacun, pris sur l'intérieur; vous ne dépasserez pas le canal que vous rencontrerez dans le milieu du bois, et vous arrêterez à un demi-pouce de terre; vous rapprocherez soigneusement les deux parties, et vous prendrez bien garde qu'une surface ne dépasse pas l'autre.

Vous rapprocherez; vous joindrez sur-le-champ; vous laisserez un œil libre au haut de la branche.

En faisant la ligature, vous aurez soin, sur chaque tour, de laisser un intervalle de deux lignes, depuis le bas jusqu'au haut du plant, pour ne point contrarier la sève, qui ne manquera pas d'agir sur la circonférence, comme à l'extrémité. L'opération est aisée et immanquable : il en est de celle-ci,

comme de celle du groseillier dont nous avons parlé plus haut : par ce moyen, vous mangerez des raisins d'un volume considérable, ayant le goût du bourdelais; et au lieu d'être blanc, il sera noir; vous aurez de plus, l'avantage de pouvoir placer cette vigne par-tout où il vous plaira : vous n'avez pas besoin de le palisser contre des murs; il mûrira par-tout où mûrit le pinot, et à la même époque. Quiconque, par spéculation, ferait la dépense d'une semblable plantation, serait assuré de retirer de son terrain trois à quatre fois plus de vendange qu'avec le plant ordinaire. J'ai eu de ces raisins qui pesaient cinq, six et sept livres.

On voit encore à Troyes, dans la cour de M. Garnier, que j'ai cité à l'article de la pêche noire, trois pieds de vigne qui ont été rapprochés ainsi que je viens de le dire, en 1781 et 1785. Ce particulier retira de ces plants, sur un espace de trente-cinq pieds de haut,

sur soixante-quinze de long, un muid de vin tout pressuré; et depuis, communément, deux à trois pièces : le vin était parfait, et le raisin se conservait dans la serre autant que l'autre. J'ai fait la même opération chez M. l'abbé de Saint-Capray, vicaire-général, à quatre pieds de vigne, qui ont donné les mêmes résultats; mais le vin en était meilleur, parce que le terrain était plus élevé et plus chaud; les deux maisons étaient contiguës, mais l'espace était le même pour l'un comme pour l'autre.

J'ai voulu voir s'il ne serait pas possible de faire avec ce raisin, un vin supérieur à celui de ces messieurs que je viens de citer. En 1789, je fis placer dans l'étuve, sur des claies, quinze cents livres de ce raisin : lorsqu'il fut en partie desséché, je le fis éraler, fouler, et je mis le tout dans deux carteaux de Bourgogne : lors de la fermentation, je jetai dans les pièces un

peu d'iris de Florence; un an après, je présentai à MM. Anglard et Forvanne, commissionnaires en vin à Paris, un échantillon de ce vin : ils le trouvèrent un peu ferme, mais me dirent qu'il demandait à être attendu, et que sous un an ou deux, en prenant la précaution de le mettre en bouteilles, je pouvais me flatter de le vendre 6 livres la bouteille. J'avais disposé un terrain pour étendre cette culture; mais la révolution qui arriva m'a arrêté : il fallut rendre la terre, comme appartenant au roi.

Le raisin d'Alexandrie est moins productif; mais si l'on n'était pas prévenu contre le goût du bourdelais, on pourrait lui donner la préférence.

On peut greffer en fente toutes sortes d'espèces de raisins : les fosses étant faites, on recouche suivant l'usage. La greffe doit être enterrée : on améliore, par ce moyen, le sort de quelques espèces; elles produisent beaucoup plus,

vous ferez le rapprochement. Vous n'emploierez que la pêche de vigne. Ce n'est pas que dans ce cas on ne puisse employer d'autres pêchers: mais la reprise en est très-difficile; à peine sur dix peut-on se flatter d'en sauver un. Plantez un noyau en terre, et deux ans après rapprochez; car l'écorce de ceux que l'on transplante ne pourrait vous servir, étant trop dure; et, en supposant que vous les preniez de l'âge de deux ans, il faudra, pour rapprocher, attendre un an au moins; alors votre pêcher aurait trois ans, et il ne faut que du plant de deux ans. Vous arroserez fréquemment les deux premières années; pour peu que la terre soit de bonne qualité, le fumier devient inutile. Vous aurez soin, lors du premier rapprochement, de tenir vos branches de vigne très-basses à leur naissance, et vous les arrêterez à six pouces de terre; ce qui est suffisant; car il faut ici donner de l'aisance à la

charger de sa sève; en moins de trois ans elle les fait périr. On ne peut en imputer la cause qu'à sa nature : c'est un grand inconvénient sans doute : pourvu d'une grande abondance, et on peut même dire surabondante, il aurait dû jouer un grand rôle dans l'histoire du rapprochement. Mais si, comme nourricier, il ne peut être d'aucune utilité, en revanche, comme pupille, il offre des avantages inappréciables : lorsque la reprise en est faite, il devient monstrueux; son aubier devient aussi dur que le fer. Son accroissement tient du prodige; il se charge en outre des couleurs des autres arbres avec lesquels on le lie, ou il se veine naturellement : les arbres fruitiers, greffés ou non, les arbres forestiers, les arbres odorifères, tel que l'acacia et autres, peuvent se lier avec lui.

Une fois rapproché, il ne porte plus de fruits, mais des fleurs en abondance, qui se maintiennent près de six semai-

nes, qui varient suivant la nature du sujet avec lequel il se trouve uni.

On ne peut l'employer avant dix ans; il faut nécessairement que son écorce ait acquis une certaine consistance.

Avant cette époque, la reprise ne pourrait avoir lieu. Il faut avoir l'attention, lorsqu'on voudra lier une espèce avec lui, de ne choisir pour pupilles que des sujets très-élancés, et de ne jamais arrêter leur tête, qui prendrait alors trop de volume; dans cette situation, l'arbre se chargerait d'une immense quantité de rameaux, qui s'étendent en tous sens, depuis le bas jusqu'en haut: en prenant la précaution de les couper, ou une portion quelconque, on serait assuré d'en voir paraître le double: cet expédient remplirait parfaitement les vues de quelqu'un qui viserait à se procurer une grande masse de fagots ou de bourrées; et une douzaine de ces arbres suffirait, et au-delà, à la consommation d'un fort ménage: en moins

de dix ans, on trouverait parmi les principales branches des bûches monstrueuses; mais les vents agissent malheureusement avec trop de force contre ces colosses, parce que les rameaux en sont très-rapprochés. Il faut, lorsqu'on les destine à cet usage, placer ces sujets dans des terres qui aient beaucoup de fond, pour que les racines puissent s'y étendre; ou les mettre dans des lieux bien abrités.

Les rapprochemens faits dans les forêts ne valent pas, à beaucoup près, ceux faits sur des lisières, dans des champs, où le soleil et l'air frappent toutes les faces.

Beaucoup de particuliers greffent leurs noyers pour se procurer de plus belles noix; d'autres, dans l'espoir de s'en procurer une plus grande quantité; dans ce cas-ci, il ne faut point greffer: premièrement, parce que ces arbres s'élançant considérablement, et prenant d'abord toute leur hauteur,

sont exposés à se fendre dans la place même de la greffe; il faut, ou semer les noix, ou planter les noyers à demeure, sans user de cette précaution, qui ne conduirait à rien, puisque le noyer ne porte plus de fruits.

L'histoire du rapprochement du noyer, si elle était écrite avec soin et par une main exercée, vaudrait, pour l'intérêt et l'importance des faits physiques, l'histoire des révolutions politiques les plus mémorables. Je vais mettre le lecteur à même d'en juger.

Rapprochez un triacanthos, dont l'aubier est très-blanc, et l'écorce assez verte, d'un noyer : ayez soin que la branche de votre nourricier ait au moins en grosseur le tiers de celle du pupille. Si vous voulez donner plus d'action à la sève, et des couleurs plus foncées à l'aubier, placez autour du noyer deux nourriciers : vous vous procurerez par ce moyen un bois encore plus dur que celui du chêne des Alpes,

veiné, dans toutes les parties, de vert foncé.

Dans le temps je fis faire des cintres, je plaçai les branches d'un sujet qui avait été étêté, autour de ces mêmes cintres, de manière que l'extrémité de la branche vînt rejoindre le corps du noyer; et lorsque je la jugeai assez vigoureuse, je l'arrêtai, et je la rapprochai. Cette branche ayant pris sa forme, j'enlevai le cadre. Mon cintre, comme on peut le concevoir, profita de la sève montante et descendante, et à très-peu de chose près, son volume fut le même dans toutes ses parties: je donnai ces cadres à un très-bon sculpteur de Troyes, M. Herluison, qui les travailla, et leur donna la forme convenable. Ils furent vendus aux chartreux de Troyes, qui leur donnèrent la préférence sur plusieurs échantillons qui leur furent présentés: l'un servit à encadrer un Saint-Bruno, l'autre, la Vierge.

J'ai fait scier en feuilles de quatre

lignes des planches de noyer rapproché; je les ai étendues dans une chaudière de tôle; je les ai jetées dedans; j'ai établi ces planches ou feuilles sur des copeaux par couches, et à l'aide du raucou et de la cendre gravelée, je les ai teintes en jaune d'orange; j'ai fait bouillir l'espace d'onze heures consécutives; j'ai retourné de temps à autres ces feuilles, que j'ai ensuite jetées dans le puits : la couleur s'est parfaitement maintenue.

Ce procédé est applicable, non-seulement aux noyers, mais aux différens érables, sycomores et platanes. On peut employer toutes les couleurs imaginables; mais, au préalable, on disposera les bois pour les placer suivant l'ordre qu'on se sera proposé.

On peut appliquer sur le noyer l'acacia rose : les fleurs du noyer s'empareront des couleurs des fleurs de cet arbre. J'ai voulu voir si les mouches à miel se fixeraient sur ces fleurs : j'ai

fait placer sur un de ces arbres deux paniers, dont un était garni de mouches d'une très-grosse espèce, et l'autre d'une très-petite : huit jours après je trouvai les cadavres de la majeure partie de ces mouches étendus autour de leur ruche ; et j'avais remarqué qu'elles ne s'étaient point fixées sur les fleurs : les seules émanations de cet arbre ont donc occasionné la mort de ces insectes. Le platane en fleurs, ainsi que la vigne, produit le même effet.

Je plaçai deux marronniers vigoureux près d'un noyer : la reprise s'est faite dans l'année. L'arbre fila singulièrement pendant six à sept ans ; ensuite il prit du corps. Le noyer, par le rapprochement, ne gagne rien du côté de la hauteur ; mais il n'en est pas de même du côté de la circonférence. Je ne puis cependant là-dessus donner des renseignemens bien précis : lorsque je quittai mon terrain, par suite de la révolution, le plus ancien de ces arbres

n'avait que dix-sept ans ; mais il était déja monstrueux : on aurait pu tirer de lui des planches de quatorze à quinze pouces.

Quoique le bois du marronnier soit peu considéré, parce qu'il est de sa nature très-mauvais, très-fragile, de peu de durée, je ne me suis cependant pas aperçu qu'il ait atténué aucunement le bois du noyer : il a paru, à l'inspection des connaisseurs, avoir le même mérite ; quant à la couleur de l'aubier, elle est absolument semblable à celle du fruit du marronnier ; et elle n'est pas à dédaigner : on la maintient pour la vie, en prenant la précaution d'abattre l'écorce de cet arbre un an avant de le jeter à terre ; on distribue aussitôt son bois d'après l'usage qu'on se propose d'en faire ; et sans perdre également de temps, on le plonge dans l'eau ; on l'y maintient l'espace d'une année : la couleur alors ne se dément plus ; le bois ou la planche ne se fend ni ne se

déjette, ni ne s'écaille : c'est le seul mérite de l'acajou. Cette précaution est applicable à tous les arbres quelconques.

Le chêne, le charme, le frêne, n'ont pu se lier avec lui : l'orme se lie difficilement ; et tous les sujets qu'on rapproche de ce dernier, loin de l'améliorer, ne font que l'appauvrir : il prend du corps assez vîte, mais au bout de sept à huit ans la pourriture s'établit.

Rapprochez un châtaignier ou deux, d'un noyer : la reprise se fera dans l'année même ; l'arbre deviendra énorme. J'ai dit plus haut que le noyer, par le rapprochement, gagnait peu du côté de la hauteur ; mais, dans ce cas, on peut hardiment se flatter de lui donner huit à dix pieds de plus, au moins. C'est, de tous les rapprochemens, celui qui paraît le mieux convenir à cet arbre : l'aubier deviendra dur comme le fer ; le bois sera veiné dans toutes ses parties ; et les veines en seront et

qui ont bien réussi ; mais le nourricier ne donne des pommes que tous les quatre ou cinq ans : on peut croire qu'il faut tout ce temps pour disposer ces arbres à la reproduction.

Les fruits ne souffrirent nullement de cette alliance ; seulement je les trouvai plus petits. C'est une chose à remarquer, que la sève du pupille n'agit jamais sur le nourricier ; la raison en est simple : elle n'a pas même besoin d'être démontrée.

J'ai fait chez lui d'autres essais pour le moins aussi curieux : j'ai rapproché le néflier sur le noyer ; j'ai placé sur un de ces arbres quatre néfliers : le noyer a peu gagné à cette alliance ; mais l'aubier est devenu violet d'évêque ; en moins de trois ans la couleur s'était prolongée de plus d'un pouce. N'ayant plus eu de rapports avec ce pays, j'ignore le sort de ces arbres.

J'ai su depuis, que Dom Gorsas, ex-chartreux, que j'avais dans le temps

serrées et prolongées ; le bois conservera pour la vie sa couleur naturelle, lie-de-vin foncée. Si on prend, comme je l'ai dit plus haut, la précaution d'abattre l'écorce un an avant de le jeter par terre, ce temps expiré, on le débite aussitôt, et on en jette les parties dans l'eau : on peut être assuré que rien dans la nature ne serait capable d'altérer sa couleur. M. de Champlot, que j'ai cité plus haut, fit jeter sur un toit plusieurs pièces de ces différens bois, qu'on y laissa deux ans entiers ; on les retira comme on les avait mises ; les planches ne se fendirent, ni ne se déjetèrent ; la couleur ne varia point. J'ai oublié de dire que, par le moyen des châtaigniers, le noyer peut devenir, de tous les arbres forestiers, le plus volumineux.

J'ai fait dans la terre de M. de Sauvigny, ancien intendant de Paris, différens essais : j'ai rapproché sur le noyer plusieurs espèces de pommes à cidre,

essai, il fit planter auprès d'un jeune noyer un pied de vigne très-débile. A l'époque où il faisait lever l'appareil qu'il avait appliqué pour faciliter la reprise, se trouva près de moi, dans ce jardin, un homme d'un certain âge, qui, voyant l'attention que j'apportais, se hasarda de me demander ce que je pensais moi-même de ce nouvel essai; car je présume que c'en est un, me dit-il. C'est, lui répondis-je, monsieur, un rapprochement que l'on veut sûrement faire: le but est d'adoucir sans doute le brou, dont les vertus sont incontestables; mais, comme vous le voyez, la reprise ne s'est point faite, et ne se fera jamais : premièrement, parce qu'on n'a pas laissé au nourricier, qui est le pied de vigne, une branche indépendante du rapprochement, qui est essentielle, pour recevoir une partie de la sève, et empêcher que la surabondance n'étouffe le pupille. Le rapprochement, en outre, s'est fait

contre tout principe, parce que l'on a appliqué la branche sur sa face antérieure, au lieu de l'appliquer sur la partie latérale. Par ce moyen l'opération est nulle; la raison et le bon sens l'indiquent assez : il fallait faire l'incision sur la partie latérale, et la faire partir du bas en haut, en lui donnant trois à quatre pouces de hauteur; alors, l'extrémité de la branche de vigne bien parée, on l'aurait fait entrer dans cette rainure.

Considérez de plus, monsieur, que de la manière dont on a fait l'opération, la branche n'appuie, ou ne porte que sur la partie la plus saillante de la circonférence; que d'ailleurs, cet arbre très-faible de sa nature, ne présente, tout au plus, que deux lignes de surface pour assurer la reprise; que si elle était faite d'après mon principe, la sève, agissant naturellement, résoudrait la cicatrice, faciliterait la réunion des deux sujets. D'ailleurs la branche

de vigne n'est point assez forte, et le noyer n'est point assez avancé; son écorce n'est point assez faite pour opérer le rapprochement. La vigne ne peut se nouer avec le noyer : c'est ce qu'on ne sait point, et ce qu'on ne peut apprendre qu'avec le temps; elle aura le sort de beaucoup d'arbrisseaux, qui ne peuvent se lier avec ce sujet.

CHAPITRE X.

Du Mûrier.

Je place le mûrier, comme le noyer, au rang des arbres forestiers, parce que, comme lui, dès qu'il est rapproché, il ne porte plus de fruits; mais il devient encore plus volumineux, et il s'élève beaucoup plus; il prend la forme pyramidale, et se charge d'une quantité immense de bois ou de branches; il est sujet à être renversé par les vents : si on a eu la précaution de le placer dans un bon fond, comme je l'ai fait, par ce moyen les racines pou-

vant s'étendre en tous sens, peuvent le garantir.

J'ai beaucoup multiplié cet arbre : j'ai remarqué qu'il ne peut prospérer dans les forêts; il exige trop d'emplacement : semblable au noyer, il y végète, et il périt par l'effet des gelées; il faut absolument le placer dans des lieux très-aérés; il ne souffre point de la tonte, comme l'autre : si on lui abat une branche, il en revient dix. Je dirai de lui ce que j'ai dit du noyer : dix à douze pieds de son espèce seraient plus que suffisans pour chauffer un fort ménage par la tonte annuelle.

Il a sur le noyer cet avantage, qu'il peut fournir à la marqueterie plus de vingt couleurs différentes: les plus remarquables sont le lilas, le rouge sang-de-bœuf, le brun-noir, le brun-clair, la couleur lie-de-vin; il s'accommode de toutes les sèves, et tous les grands végétaux s'accommodent également de la sienne.

cage, pour les ouvrages de tour et de la marqueterie, et pour le fagotage, en prenant la précaution d'arrêter sa tête.

CHAPITRE XI.

Des Platanes, Erables et Sycomores.

Les platanes se rapprochent avec les platanes; il en est de même des érables et des sycomores : ces différentes espèces gagnent infiniment à cette opération ; leur accroissement tient du prodige. Ces arbres sont originaires de l'Orient : point de doute que ce climat ne leur soit plus favorable que le nôtre. Cependant M. le comte Desparre, seigneur suédois, qui habitait une terre entre Pontigny et Auxerre, est un des premiers en France qui se soit occupé de leur culture ; et après dix-huit ans de rapprochement, il a tiré de ses platanes, érables et sycomores, des poutres, des solives, des madriers; et il ne s'est point aperçu que ces différens

bois fussent inférieurs aux chênes, aux charmes et aux frênes : tous ces différens échantillons ne peuvent être rapprochés avant huit à dix ans.

On voit maintenant de ces arbres sur une des promenades de Troyes, qui n'ont que vingt-deux ans de plantation, et qui, aux yeux des gens de l'art, surpassent en grosseur des chênes de cent ans d'âge.

Les essais faits sur le terrain du gouvernement se bornèrent à douze platanes, que l'on rapprocha de vingt-quatre autres; on rapprocha un nombre égal de sycomores et d'érables avec ceux de leur espèce : pas un ne manqua; en très-peu de temps ces arbres devinrent monstrueux. Lors de la révolution, ils furent jetés à terre par des brigands qui se les approprièrent, ainsi que tout ce qu'ils rencontrèrent dans la pépinière; les seuls qui soient restés sur pied, appartenaient à M. de la Rochefoucauld, dont je parlerai bientôt.

Je fis chez lui d'autres essais : je plaçai deux platanes sur deux érables, et deux sycomores sur un platane, un sur chaque face. J'ai placé sur d'autres platanes, des pommiers, des poiriers, des cerisiers, et autres espèces à fruits sauvages. J'ai répété cette opération sur des sycomores et des érables : en moins de huit ans, ces sujets se chargèrent de la couleur de ces arbres. Les mérisiers, les bigarotiers, les abricotiers sauvages procurèrent les mêmes résultats ; mais la couleur est plus ou moins foncée, suivant que la terre est plus ou moins onctueuse et fraîche. J'ai encore remarqué que dans de bons fonds, les pommiers sauvages procuraient des couleurs plus vives, même le rouge sang-de-bœuf ; les cerisiers donnèrent une couleur lie-de-vin très-foncée ; le mérisier donna une couleur semblable à celle de l'acajou. Mais sans employer ces moyens, on peut, en plongeant

certains arbres, dès qu'ils sont abattus et distribués ainsi que la majeure partie de ceux-ci, leur procurer des couleurs assez agréables, telles que le noir, le rouge-pâle, le violet, le brun-foncé, et le noir-de-jais, en les plongeant dans l'eau; en les plaçant, une année entière, dans des bergeries ou dans des fosses d'aisance.

On voit maintenant sur la route de Saint-Florentin à Troyes, ou à très-peu de distance, une haie enfermant un héritage appartenant à M. de la Rochefoucauld, au village de Turnis : cette pièce contient quatorze arpens une mesure : de quinze pieds en quinze pieds, j'ai planté différens nourriciers, et au milieu d'eux des pupilles : les nourriciers, par la manière dont les branches ont été disposées, forment une haie impénétrable. On y voit maintenant des arbres d'une grosseur énorme, d'une hauteur extraordinaire; des étrangers se sont souvent détournés pour ad-

mirer ces colosses, parmi lesquels on remarque des platanes, des sycomores et des érables, qui y semblent placés pour braver la nature entière.

Je m'étais adressé, lors de l'assemblée constituante, à son comité d'instruction publique, pour obtenir un terrain, à l'effet de continuer mes travaux, et aussi pour utiliser mes découvertes. J'avais fait concevoir au comité que ces différentes plantations et pépinières avaient été, dans beaucoup d'endroits, malicieusement détruites dès le commencement de la révolution ; qu'il était urgent de faire connaître à la France entière l'avantage du rapprochement des grands végétaux ; qu'il n'en pouvait résulter qu'un grand bien ; que de plus, cette découverte ne pouvait que nous faire honneur chez nos voisins ; qu'en prenant l'avance sur eux, nous ne pouvions manquer de tirer un jour d'une pareille opération un produit immense, et même incalculable.

J'avais démontré aux membres de la commission, d'après des procès-verbaux dûment en règle, rédigés par les autorités des lieux où j'avais opéré, qu'il était possible, en moins de vingt-cinq ans, de remonter notre marine à l'aide de mes procédés, et de lui procurer des échantillons, tels qu'il n'en était jamais entré dans aucun port de l'Europe. Toutes ces raisons furent bien saisies; mais cette idée ne fut pas plus tôt mise au jour, que des intrigans, sur le bruit qui courait, que l'assemblée allait m'accorder des terrains, accoururent en foule chez moi pour m'offrir leur crédit, leurs services; mais un membre de la commission, qui voyait mieux que moi, me fit concevoir que je pourrais peut-être courir plus d'un danger, en ce que ceux qui ne pourraient, au gré de leurs desirs, figurer dans cette entreprise, dans laquelle ils ne pouvaient rien, ne manqueraient pas de décrier et ceux que l'on me

donnerait pour surveiller mes travaux, et peut-être moi-même le premier; il me conseilla d'attendre un temps plus calme et plus heureux. J'aurais depuis persisté; mais ayant à m'occuper d'une opération pour le moins aussi importante que celle-ci, j'y ai renoncé : je n'en offre pas moins mes services au gouvernement actuel, qui ne manquera pas de s'occuper de cette branche d'industrie, lorsqu'il la connaîtra; et l'unique moyen pour y parvenir, est la voie de l'impression. Son crédit et sa puissance le mettront à même de faire les recherches des différens mémoires et autres pièces qui se trouvent encombrés avec beaucoup d'autres que j'avais fournis à ce comité, et qui, suivant toute apparence, doivent être déposés maintenant chez le ministre de l'intérieur.

Rapprochez deux platanes d'un autre platane; opérez comme nous l'avons dit plus haut : votre pupille filera d'a-

bord ; il prendra toute sa hauteur, et très-peu de corps seulement dans la partie inférieure. Plantez, autant que cela se pourra, dans des lieux frais; mais tâchez que l'eau n'y séjourne pas : il ne faut pas qu'il soit dans l'eau, mais près des eaux ; *juxta aquas*, comme dit l'Ecriture. M. de Champlot, valet de chambre du roi, avait plus de deux mille platanes propres à la mâture, qui n'avaient que vingt-sept ans de plantation, et dix-huit de rapprochement. Ce bois est propre à la marine et à toutes sortes d'usages; il n'est point assez multiplié en France : il faut dire aussi qu'il n'est point assez connu, parce que l'on n'a pas pu encore l'employer, n'étant familiarisé chez nous que depuis quarante ans, ou environ. L'on peut encore placer sur lui des arbres à fruits, greffés ou non ; mais il ne faut pas compter sur les fruits. Les arbres à fruits sauvages, ou autres, coloreront plus ou moins l'aubier.

Mon intention, en faisant le rapprochement des arbres forestiers, a été, comme on a dû l'entrevoir, de leur communiquer plus de hauteur et plus de volume, et de hâter leur végétation. Avec le temps, je me suis convaincu que l'on pouvait changer la couleur de leur aubier. Je devais donc employer tous les moyens imaginables pour maintenir ces différentes couleurs, et les faire ressortir. Pour y parvenir, je les ai plongés dans l'eau, parce que j'avais remarqué que la couleur, sur quelques sujets, s'altérait quelquefois. Je conviens de bonne foi que je n'y aurais jamais songé, si Tavernier ne m'en eût fourni l'idée. Ce voyageur rapporte que les habitans des îles enterrent leurs arbres dès qu'ils sont abattus, pour leur donner la couleur d'ébène.

M. Haz, voyageur anglais, convient du fait; mais il ajoute qu'après quelques années, ces bois approchent telle-

ment de la nature et de la couleur de l'ébénier, qu'à moins d'être prévenu, il est presque impossible de ne pas s'y méprendre. J'étais donc autorisé à croire, d'après ce témoignage, que si les fraîcheurs naturelles de la terre, et son humidité, contribuaient à changer la couleur naturelle des aubiers, l'eau dans laquelle on devait les maintenir, devait, d'après mon opinion, produire, sinon de meilleurs effets, au moins de semblables : c'est ce qui m'est arrivé.

Il eût été à desirer que ces savans nous eussent fait connaître les espèces que ces insulaires ensevelissaient de la sorte. Ce qu'il y a de certain, c'est que M. Haz dit positivement qu'après plusieurs années l'aubier contractait une couleur absolument semblable à celle de l'ébénier, et que le bois acquérait la même dureté ; mais, selon moi, il ne faut qu'une année pour produire l'effet que je me suis proposé, qui est de co-

lorer certains aubiers, et de maintenir la couleur de quelques autres, lorsqu'elles ne sont qu'artificielles, comme dans ces cas-ci.

Quant à la solidité ou à la dureté que les bois contractent, tout le monde sait très-bien que l'eau a la vertu de communiquer l'un et l'autre, en ayant la précaution de les y plonger dès qu'ils sont abattus et distribués. Il y a mieux, c'est que la planche ne se fend, ni ne se déjette, ni ne s'écaille plus; accident auquel on n'avait pu parer jusqu'à ce jour.

On peut encore profiter du moment où les bois viennent d'être abattus et distribués, pour leur donner une forme quelconque : enfin les courber, les cintrer sur eux-mêmes, par le moyen du feu, ainsi que les charrons le font pour les brancards de voitures, et ensuite les plonger dans l'eau : à l'aide de ce moyen, ils conserveront leurs formes toute la vie.

Il ne faut rien attendre de la submersion si les bois sont secs, ou en partie; il en sera de même des fosses d'aisance et des bergeries.

Comme on pourrait révoquer en doute l'emploi des fosses d'aisance et des bergeries, j'en vais citer un exemple frappant. Le fait arrivé donna lieu à une très-grande contestation qui s'est élevée entre M. Hizer, maître menuisier à Paris, et M. Drisonnier, imprimeur et éditeur du Magasin Encyclopédique. M. Hizer, forcé de donner congé à un locataire insolvable et insolent, afficha la partie des bâtimens que cet homme occupait, et la sienne; il était principal locataire. M. Drisonnier se présente, demande bail, sous la condition d'entrer en jouissance dans un mois : ce qui fut convenu. Pendant cet intervalle M. Hizer et sa femme s'absentèrent deux jours de leur maison, laissant une jeune fille pour la garder. Le locataire dont nous venons

de parler, pour se venger, lève la trape de la fosse, et précipite dedans près de deux cents toises de planches de différens échantillons, provenant de noyers, de mérisiers et de poiriers que M. Hizer venait d'acheter, et qu'il faisait débiter; il ferme soigneusement la trape de la fosse, ainsi que les portes du hangar; enlève ses meubles furtivement, et s'en va sans payer. M. Hizer, à son retour, rend plainte, imputant à ce locataire l'enlèvement de ses planches, ne pouvant soupçonner qu'on les eût jetées dans cet endroit.

M. Drisonnier prend possession de la maison : au bout d'un an, la fosse se trouvant engorgée, il reçoit une invitation du propriétaire de la faire vider, à la charge de lui en remettre les déboursés. A son grand étonnement, il trouve toutes ces planches : les vidangeurs, moyennant un salaire convenu, les lui lavèrent. M. Drisonnier, qui

n'était point prévenu, me consulta pour savoir ce qu'il pourrait faire de ces objets; je les fis laver de nouveau : les couleurs naturelles du mérisier et du poirier ressortirent tellement, parurent si vives, qu'elles me parurent pouvoir être vendues au-delà de leur prix ordinaire : ce qui arriva. Les planches de noyers se trouvèrent veinées de rouge violet; mais le fond de la couleur ordinaire du bois fut seulement plus foncé. J'augurai cependant que ces différens échantillons n'avaient point été débités aussitôt leur abattement, ni plongés dans ces fosses dans le temps convenable; car les couleurs ne me semblèrent point aussi vives que celles que j'avais obtenues chez moi, et chez quelques voisins, chez lesquels j'en avais fait les essais.

Toutes les fosses ne donnent pas les mêmes résultats; mais si l'on veut se convaincre, et se procurer des couleurs et des variétés, je puis même dire

inimitables, je conseillerai d'employer des chaudières en tôle, proportionnées aux objets que l'on voudra colorer; et d'employer, sur certains articles, des eaux de savon très-fortes, et de les charger de potasse, de soude; de laisser bouillir les feuilles, ou planches, cinq à six heures chaque fois, en les retournant, et en les établissant sur des copeaux; en répétant plusieurs fois cette opération, on aura lieu d'être plus que satisfait.

On ne peut nier que si dans le moment actuel, comme dans tout autre, la marqueterie pouvait offrir des variétés, et présenter aux gens aisés des bois d'une couleur autre que celles du noyer, du poirier et de l'acajou, point de doute que cette nouvelle branche d'industrie ne relevât ce genre de commerce, et ne fît rentrer en France des sommes considérables. Je m'étais flatté dans le temps de donner, par ces moyens, une grande latitude à ma

fortune : j'en destinais l'emploi à des objets d'une grande utilité ; mais la révolution a dérangé des projets, que d'autres pourront exécuter peut-être avec plus de succès que moi. Je le crois fermement ; car il ne faut souvent qu'une idée très-simple pour en faire développer de très-grandes.

On m'a souvent demandé comment les fosses d'aisance, les bergeries, les eaux lessivielles et savonneuses, ou l'eau seulement, pouvoient enduire mes bois d'une couleur quelconque : forcé de dire les choses suivant l'idée que je m'en étais faite, ma réponse a été que, dans l'origine, je n'avais eu en vue que d'empêcher les bois de se déjeter, les planches de se fendre et de s'écailler ; que je croyais avoir beaucoup fait, en garantissant d'abord ces différens articles de ces inconvéniens ; que j'avais trouvé le moyen, par l'entremise du feu ou de l'eau, suivant les cas, de leur donner

les formes que je jugeais convenables, et de les maintenir, sans craindre dans aucun cas, la retraite; que pour consolider les couleurs que me procurait le rapprochement, et qui quelquefois s'altéraient, j'avais eu recours à l'eau; et que, pour mieux réussir, j'avais toujours profité de l'époque de l'hiver pour les débiter et les plonger; et qu'en cela, j'avais suivi l'usage des teinturiers, qui plongent dans de l'eau de puits, comme étant la plus froide et la plus crue, les étoffes qu'ils tirent de leurs cuves: ce qui m'a parfaitement réussi.

Quant à la couleur dont *quelques-uns* de ces bois se chargent, je n'en suis redevable qu'aux moyens employés par ces insulaires dont j'ai parlé plus haut: j'ai donc eu lieu de remarquer que le chêne, lorsqu'il était abattu, devenait noir de jais, et qu'il en était de même de celui que j'avais placé dans les bergeries et dans les fosses d'aisance. A

la vérité, je ne m'attendais pas qu'elles feraient ressortir les couleurs de quelques bois, ni qu'elles changeraient la nature de leur aubier.

J'ai souvent prié les personnes qui me faisaient l'honneur de m'adresser, dans le temps, leurs observations à ce sujet, de vouloir bien répéter les expériences que j'avais faites sur les bois dont je viens de parler : elles consistent à faire sur un arbre, du côté du midi, à deux pieds de terre, une incision de quatre pieds de hauteur; on ouvre un peu l'écorce de part et d'autre, et au bas de la fente, on pique dans le bois un morceau de fer, ou une lame de couteau; on l'incline, et au-dessous on place un vase de terre ou de verre, mais jamais de métal; la sève coule par larmes dans le vaisseau : l'opération finie, on guérit l'incision en frottant l'arbre avec de la terre sèche. On peut, sans inconvénient, sur un arbre de quinze ans, tirer quatre pintes de sève.

On peut placer ensuite cette liqueur dans un bocal de verre, le tenir dans un lieu tempéré, ou sur des cendres chaudes, en moins de huit jours, on verra ces différentes sèves, les unes de couleur grise, les autres rouges, les autres jonquilles, jaunes, vertes; quelques-unes de ces sèves s'évaporent facilement, très-peu se corrompent; la couleur de quelques autres s'altère; les autres se maintiennent; elles sont chargées d'une grande quantité de lie, à en juger par les dépôts. Il est donc aisé de concevoir maintenant, que ces arbres abattus, distribués, enfouis sur-le-champ dans les fosses, ou dans les bergeries, ou dans des marais, ou eaux courantes très-froides, n'ont pu, par l'évaporation, perdre leur sève; qu'elle s'y trouve concentrée : point de doute alors que la chaleur des bergeries, ou des fumiers, leurs sels, leurs huiles, et beaucoup d'autres causes, que nous igno-

rons, ne viennent à bout, ou de changer la nature des couleurs, ou de les varier, ou de les maintenir.

Quant au travail interne des fosses d'aisance, il est connu de tous les physiciens : on sait qu'il y existe une fermentation habituelle, et qu'elles sont sujettes à toutes les variations de l'atmosphère.

Je crois m'être assez étendu sur l'histoire du rapprochement des arbres forestiers ; sur la manière de colorer leur aubier, et de maintenir leurs couleurs. Je n'ai écrit que d'après l'expérience que j'ai acquise, et je conviens de bonne foi que, dans tout le cours de mes opérations, je n'ai eu pour guide que mes idées naturelles, qui ne m'ont presque jamais trompé. Je ne doute nullement qu'on ne porte un jour très-loin cette partie : plusieurs particuliers ont déja obtenu des succès éclatans. Avec le temps, on pourra encore donner plus d'extension au rapproche-

ment; mais il exige des fonds et de l'emplacement, et il faut s'armer de patience; car on ne peut souvent se convaincre et s'assurer des expériences que l'on peut tenter, qu'après plusieurs années.

CHAPITRE XII.

Du rapprochement des Fleurs.

J'ai rapproché des œillets sur différentes espèces de racines : pour faciliter le rapprochement, il faut avoir soin de planter des racines de carottes sauvages, ou de jardin, près des œillets, ou près des violettes, bâtons d'or et juliennes; on tire la branche d'œillets, ou les branches de ces violettes; on les pare sur une face seulement, et on les fait entrer dans les racines; on lie fortement, et on entoure la cicatrice de bouse de vache : il faut que les branches aient au moins deux ans. On se procurera, par ce moyen, des œillets très-

jaunes; il en sera de même des violettes, en les plaçant sur de la betterave rouge; la julienne deviendra rouge, ainsi que le bâton d'or : on arrête la branche à un pouce au-dessus de la racine. On peut, sur la menthe des jardins, se procurer des œillets dont la couleur sera absolument semblable à celle de la fleur de cette plante.

On peut encore employer les racines de chicorée sauvage, et quantité d'autres : la reprise se fait aisément; mais il y a un grand inconvénient; c'est que la majeure partie de ces rapprochemens ne durent qu'autant que la racine existe; il n'en est pas de même de la menthe, et autres plantes de ce genre. Mais un autre inconvénient, qui équivaut au premier, c'est que la graine n'est bonne à rien, puisqu'elle ne lève point, et que les boutures ne prennent point. Les amateurs du jardinage pourront s'exercer à peu de frais, et multiplier les essais; les miens

se sont bornés à très-peu de chose; et comme cette opération ne m'a pas paru des plus intéressantes, je l'ai abandonnée.

Je me propose de donner sous peu un ouvrage intitulé : *Découvertes sur quelques Végétaux :* il est, en quelque sorte, le pendant de celui-ci, et ne contribuera pas peu à lui donner un entier développement. Immédiatement après, je ferai paraître un autre ouvrage sur l'art de tirer des feuilles les odeurs et les couleurs; je démontrerai que toutes les feuilles quelconques ont une couleur et une odeur souvent étrangères à leur couleur ordinaire, et à l'odeur de leurs fleurs; qu'on peut même les employer sèches. Cet ouvrage, peu volumineux, mais rempli d'expériences, mettra tout le monde à portée de s'assurer des faits dans les vingt-quatre heures, et de se procurer, à très-peu frais, les couleurs que l'on desirera.

FIN.

TABLE DES CHAPITRES.

Fin de la Table.